Keks

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 15
Czas pieczenia: 60 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Figi (50 g) pokroić na kawałki ok 0,5 cm wielkości, włożyć do miseczki, dodać rodzynki (50 g) i zalać 3 łyżkami rumu lub innego alkoholu. Pozostawić do namoczenia na ok 15 min. Odsączyć przez sitko i zachować pozostały płyn.

2. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć 50g łuskanych orzechów włoskich. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 4 sekundy, prędkość 6.

3. Otworzyć pokrywę dzbanka, zebrać za pomocą łopatki orzechy ze ścianek naczynia, do orzechów dodać 50 g żurawiny, 100 g mieszanki owoców do keksu. Wsypać 50 g (ok 2 czubate łyżki) mąki, dodać osączone figi i rodzynki, wymieszać.

4. Otworzyć pokrywę dzbanka. Orzechy wysypać do miski. Dzbanek wytrzeć z pozostałości orzechów.

5. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 200 g miękkiego masła i wbić 5 jaj. Wsypać przesiane przez sitko 300 g mąki, 150 g cukru pudru i 2 łyżeczki proszku do pieczenia przesiać razem przez sitko. Dodać alkohol z moczenia rodzynek i po kilka kropli aromatów do ciast: migdałowego i cytrynowego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

6. Otworzyć pokrywę dzbanka, do ciasta dodać wymieszane z mąką bakalie.

Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać ciasto – czas 18 sekund, prędkość 2 obroty wsteczne.

7. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć ciasto do podłużnej foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180˚C, piec ok 1 godzinę, aż uzyska jasno brązowy kolor. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.

8. Po upieczeniu keks pozostawić chwilę do przestygnięcia, wyjąć z foremki, zdjąć papier do pieczenia, udekorować polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem.